



BANKETTKARTE SOMMERAU WINTER

Herzlich willkommen im Restaurant Sommerau – schön, dass Sie da sind.

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

(Ab 15 Personen – stellen Sie bitte nur ein Menu zusammen)

| Auswahl an kalten Vorspeisen | CHF |
|---|----------------|
| · Grüner Blattsalat | 11.00 |
| · Gemischter Salat mit gerösteten Kernen | 13.50 |
| · Salat von Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti an Avocadovinaigrette | 17.50 |
| · Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella | 18.50 |
| · Rohschinken an Tomatensalat auf Rucolabeet mit Büffelmozzarella | 23.50 |
| · Black Tiger Crevetten auf Salatbouquet mit Orangenfilet, Blaubeeren und Pinienkernen an Passionsfruchtvinaigrette | 23.50 |
| · Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croûtons | 18.50 |
| · Salat vom Kohlrabi mit Karotten, Apfel, Ananas und Cashewkernen an Sesam Dressing mit Crevetten | 18.50 23.50 |
| · Burrata auf Randencreme mit Orangen, Trauben und Baumnüssen mit Parmaschinken | 19.50 23.50 |

Auswahl an warmen Vorspeisen

| | |
|---|-------|
| · Lauwarmer Lachs auf Gemüse mit Safransauce | 25.50 |
| · Black Tiger Crevetten auf Weissweinrisotto | 26.50 |
| · Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti | 17.50 |

Auswahl an Suppen

- Bouillon mit Flädli und Gemüestreifen 12.50
- Tomatensuppe mit Basilikum 14.50
- Rieslingcremesuppe mit Croutôns 14.50
- Curryschaumsuppe 14.50
- Curryschaumsuppe mit Crevette 16.50

Auswahl an Hauptgängen vegetarisch

- Limetten-Fettuccine mit Spinat, Cherrytomaten und Cipolotti 26.50
- Weissweinrisotto mit Chili und Limettenöl 25.50
- Grünes Gemüsecurry mit Sojasprossen und Cashewnüssen auf Basmatireis 26.50
- Ricottagnocchi mit Wirz und Baumnüssen an Bergkäsesauce 27.00
- Risotto mit süß-sauren Kürbiswürfeln, Orangen und Rucola Pesto 26.50

Vegan auf Anfrage.

Auswahl an Hauptgängen

Fisch, Meeresfrüchte

- Thunfischsteak rosa gebraten mit Bratkartoffeln und Cherrytomaten-Wasabigemüse 45.00
- Wolfsbarsch an Limettensauce mit Cipolottirisotto und Saisongemüse 39.50
- Black Tiger Crevetten auf Safranrisotto und Saisongemüse 38.50

Poulet

- Saltimbocca von der Pouletbrust an Jus mit Weissweinrisotto und Saisongemüse 35.00
- Pouletbruststreifen mit roter Currysauce mit Mandelreis und Saisongemüse 33.50
- Pouletbrust im Rohschinkenmantel gebraten an Jus mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 35.00
- Maispoulardenbrust auf Senfjus mit Tagliatellen und Saisongemüse 36.00
- Cordon Bleu "Gruyère"
gefüllt mit Trutenschinken und Gruyère, paniert mit Mandeln mit Pommes frites und Saisongemüse 33.50

Schwein

- Rahmschnitzel mit Champignonrahmsauce
mit Tagliatelle
und Saisongemüse 34.50
- Piccata vom Schwein an Marsalajus
mit Safranrisotto
und Saisongemüse 36.00
- Schweinesteak mit Kräuterjus / Kräuterrahmsauce
mit Pommes frites
und Saisongemüse 35.00
- Schweinenierstück am Stück gebraten an Bratenjus
mit Bratkartoffeln
und Saisongemüse 34.00
- Medaillon vom Schweinefilet an Cognacrahmsauce
mit Bizocheles
und Saisongemüse 39.00
- Cordon Bleu "Klassik"
gefüllt mit Kochschinken und Gruyère
mit Pommes frites
und Saisongemüse 33.50
- Cordon Bleu "Chur don Bleu"
gefüllt mit Kochschinken, Gruyère, Speck, Zwiebeln, Kräutern,
Gemüsebrunoise und Senf
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.00
- Cordon Bleu "Calanda Bleu"
gefüllt mit Bauernspeck und Bündner Bergkäse paniert im Calanda-Braumalz
mit Pommes frites
und Saisongemüse 34.50

Altbewährtes

- Hacktätschli "Sommerau" (Rind, Schwein und Poulet) an Jus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 36.00
- Gemischter Braten vom Kalb und Schwein mit Bizochels und Saisongemüse 36.00
- Kalbsrahmgulasch mit Kartoffelstock und Saisongemüse 35.50

Kalb

- Kalbsschulterbraten an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Saisongemüse 37.50
- Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" mit Röstikroketten und Saisongemüse 45.00
- Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce mit Bratkartoffeln und Saisongemüse 45.00
- Kalbssteak an Kräuterbutterjus mit Tagliatelle und Saisongemüse 49.00
- Kalbssteak an Orangenjus mit Weissweinrisotto und Saisongemüse 49.00
- Cordon Bleu "Bündner" gefüllt mit Rohschinken, Salsiz und Bergkäse mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00
- Cordon Bleu "Orginal" gefüllt mit Kochschinken und Gruyère mit Pommes frites und Saisongemüse 42.00

Rind

- Entrecôte Black Angus 180 Gr. an Rotweinjus mit Weissweinrisotto und Saisongemüse 47.00
- Rindsfiletwürfel mit roter Currysauce mit Basmatireis und Saisongemüse 47.00
- Rindsfiletgulasch Stroganoff mit Tagliatelle und Saisongemüse 47.00
- Rindsfilet Black Angus mit Trüffeljus dazu Stampfkartoffeln und Saisongemüse 52.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Sauce Béarnaise mit Röstikroketten und Saisongemüse 52.00
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Whisky-Pfefferrahmsauce mit Pommes frites und Saisongemüse 49.50
- Rindsfilet Black Angus 180 Gr. am Stück gebraten an Echalottenjus mit Chilirisotto und Saisongemüse 49.50

Auswahl an Desserts

| | |
|---|-------|
| · Coupe Vermicelles | 14.50 |
| · Parfait Glace mit Grand Manier mit Rahm und Früchtegarnitur | 14.50 |
| · Vanilleflan mit Pistazienstreusel und Fruchtsauce | 14.50 |
| · Schokoladenkuchen mit Vanilleglacé und saisonalen Früchten | 15.50 |
| · Marmoriertes Tobleronemousse mit Früchtegarnitur | 15.50 |
| · Tiramisu mit Früchtegarnitur | 15.50 |
| · Crêpes mit Beeren und Joghurtglacé | 16.50 |

Minidesserts

| | |
|--|------|
| · Vanilleglacé mit lauwarmen Waldbeeren und Rahm | 8.50 |
| · Vanilleglacé mit Schokoladensauce und Rahm | 8.50 |
| · Mini Schokoladenkuchen mit Rahm | 8.50 |
| · Saisonales Sorbet mit Früchten | 8.50 |
| · Mini Vermicelles | 8.50 |
| · Saisonale Minidesserts (Fragen Sie unsere Mitarbeiter) | 8.50 |

WEITERE INFOS:

Gerne dürfen Sie Ihren Kuchen (nur Hochzeit) mitnehmen.
Dafür verrechnen wir CHF 5.00 pro Person.

EIN SELBSTORGANISIERTES DESSERT IST NICHT ERWÜNSCHT.